

Встреча со вкусом

10.06-24.06.25

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ЛОПАТКИ, без кости, в маринаде Алабама, охлажденный, весовой, 1 кг

369⁹⁹
~~499⁹⁹~~ **-26%**

МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ, 150 г

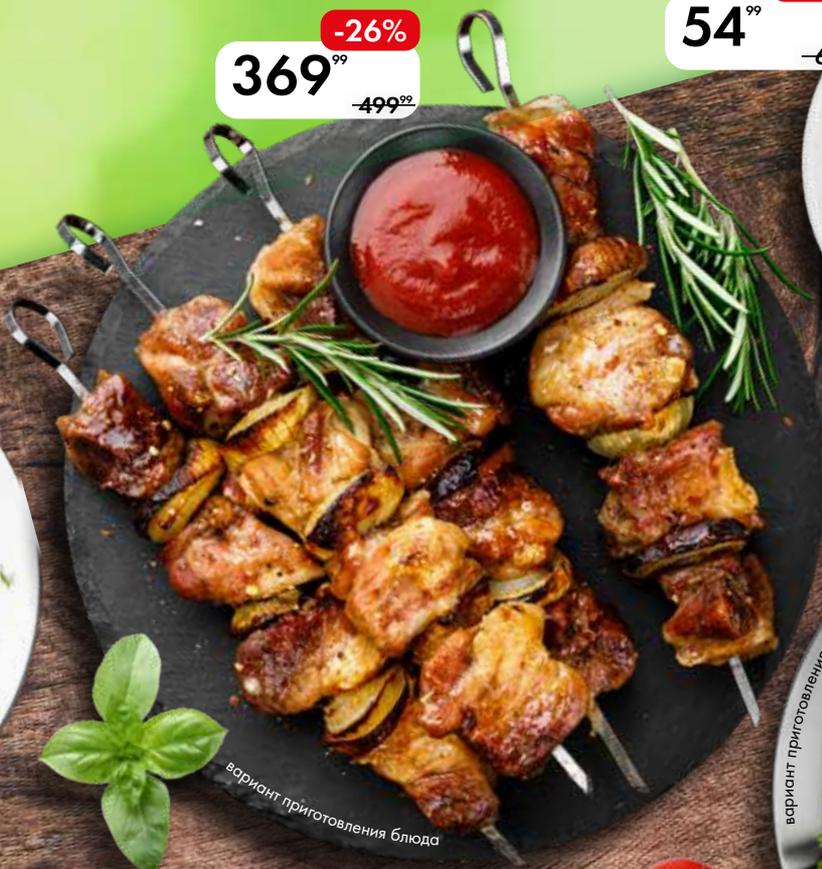
54⁹⁹
~~64⁹⁹~~ **-15%**

ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ, стейк, весовой, 1 кг

1499
~~1699~~ **-11%**



вариант приготовления блюда



вариант приготовления блюда



вариант приготовления блюда



ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ, непотрошенная, свежемороженая, весовой, 1 кг

799⁹⁹
~~949⁹⁹~~ **-15%**



33⁹⁹
~~39⁹⁹~~ **-15%**

САЛАТ МОНАСТЫРСКИЙ, весовой, 100 г



вариант приготовления блюда



269⁹⁹
~~299⁹⁹~~ **-10%**

ГОЛЕНЬ КУРИНАЯ ЛЕНТА FRESH, в маринаде, охлажденная, весовой, 1 кг

lenta.com/sm



Стейки из бедра индейки на углях во фруктовом маринаде

Маринование 1 час 30 минут | Приготовление 30 минут

Ингредиенты:

- Папайя – 1 кг
- Апельсины – 2 шт.
- Горчица зернистая – 2 ст. л
- Индейка (филе бедра) – 1,2 кг
- Растительное масло – 2 ст. л
- Соль – по вкусу
- Перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления:

1. Разрежьте папайю вдоль пополам, выньте семечки и измельчите их в блендере вместе с цедрой и соком апельсинов и примерно 150 г мякоти папайи. Добавьте горчицу.
2. Мякоть бедра нарежьте поперек волокон на куски толщиной 2 см. Посолите стейки и поперчите, положите в контейнер, влейте маринад, перемешайте руками, закройте. Марируйте 1–1,5 часа, не больше.
3. Подготовьте угли в мангале или котле барбекю (они должны хорошо прогореть и подернуться белым пеплом) или разогрейте гриль.
4. Прогрейте решетку и смажьте 1 ст. л. растительного масла. Выложите на решетку и жарьте над сильными углями, переворачивая раз в 2 минуты, примерно 20 минут.
5. Перед разделкой положите индейку на блюдо, накройте фольгой и дайте отдохнуть 10 минут. Пока мясо отдыхает, нарежьте папайю вместе с кожурой «стейками» толщиной 3 см, выложите на решетку и слегка обжарьте. Подавайте стейки из индейки с папайей.



Шашлычки из креветок с черри и колбасками

Подготовка 20 минут | Маринование 20 минут
Приготовление 30 минут

Ингредиенты:

- Оливковое масло – 6 ст. л
- Чеснок – 4 зубчика
- Уксус яблочный – 4 ч. л
- Смесь итальянских трав – 1 ч. л
- Паприка сладкая – 3 ч. л
- Перец чили молотый – 0,5 ст. л
- Креветки королевские – 12 шт.
- Колбаски для жарки – 3 шт.
- Лук красный – 2 шт.
- Помидоры черри – 12 шт.
- Растительное масло – 1 ст. л
- Соль – по вкусу
- Перец черный молотый – по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешайте венчиком оливковое масло, очищенный и пропущенный через пресс чеснок, уксус, итальянские травы, паприку, чили. Посолите, поперчите. Выложите креветки в маринад и оставьте на 20 минут.
2. Каждую колбаску разрежьте поперек на 4 части. Луквицы очистите, разрежьте на четвертинки, затем разделите на чешуйки.
3. Подготовьте шашлычки, нанизав на металлические шпажки или тонкие шампуры ингредиенты в следующем порядке: креветка, кусочек колбаски, помидор черри, 2–3 чешуйки красного лука. Затем дважды повторите слою. Обильно смажьте шашлычки с помощью кисточки маслом с травами и специями.
4. Запекайте шашлычки на хорошо разогретой смазанной растительным маслом решетке 10 минут. Время от времени переворачивайте и смазывайте ароматным маслом.
5. Подавайте шашлычки с зеленым салатом, свежими овощами. Оставшееся ароматное масло перелейте в соусник и подайте отдельно.



-20%

119⁹⁹
~~149⁹⁹~~

ЧЕВАПЧИЧИ СЛОВО МЯСНИКА, из свинины и говядины, рубленые, охлажденные, 300 г



-22%

139⁹⁹
~~179⁹⁹~~

БУРГЕР МИРАТОРГ BLACK ANGUS, из говядины, охлажденный, 200 г

*Цена указана за единицу товара и действительна при одновременной покупке 2 и более шт. При покупке 1 шт. цена будет составлять 149,99 руб.



от 2 шт.
129⁹⁹*

-22%

149⁹⁹
~~189⁹⁹~~

КУРОБУРГЕР ТРОЕКУРОВО, из мяса цыплят-бройлеров, охлажденный, 300 г



-13%

249⁹⁹
~~289⁹⁹~~

КУПАТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ ИНДИЛАЙТ ПО-ДОМАШНЕМУ, охлажденные, 500 г



-15%

30⁴⁹
~~35⁹⁹~~

САЛАТ СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ, весовой



-15%

42⁴⁹
~~49⁹⁹~~

НАБОР ДЛЯ ОКРОШКИ, с ветчиной, весовой



-15%

42⁴⁹
~~49⁹⁹~~

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО, весовой



-15%

59⁴⁹
~~69⁹⁹~~

БЕДРА КУРИНЫЕ, гриль, весовые



-23%

419⁹⁹
~~549⁹⁹~~

СТЕЙК ЛЕНТА FRESH, из свиной корейки, в маринаде барбекю, охлажденный, весовой, 1 кг



-23%

549⁹⁹
~~714⁹⁹~~

ФИЛЕ БЕДРА ИНДЕЙКИ, охлажденное, весовое, 1 кг



-12%

739⁹⁹
~~849⁹⁹~~

ЛЮЛЯ-КЕБАБ, из говядины, охлажденный, весовой, 1 кг



-27%

579⁹⁹
~~799⁹⁹~~

КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ, в панцире, с головой, варено-мороженые, весовые, 1 кг



печём
каждый день

-16%

49⁹⁹
~~59⁹⁹~~

ЛЕПЕШКА УЗБЕКСКАЯ, 275 г



-23%

49⁹⁹
~~64⁹⁹~~

БУЛОЧКИ КОЛОМЕНСКИЙ, для хот-дога, 180 г



-15%

54⁹⁹
~~64⁹⁹~~

БУЛОЧКИ КОЛОМЕНСКОЕ ВКУСНО И ПРОСТО, пшеничные, с кунжутом, 180 г



-17%

69⁹⁹
~~84⁹⁹~~

ЛАВАШ КОЛОМЕНСКОЕ АРМЯНСКИЙ, тонкий, 360 г

Возьми с собой!



КРУАССАН,
с шоколадной начинкой,
55 г

-14%

29⁹⁹

~~34⁹⁹~~



-10%

57⁹⁹
~~64⁹⁹~~

САМСА,
с курицей, 105 г



-10%

89⁹⁹
~~99⁹⁹~~

БРЕЦЕЛЬ ДОГ,
150 г



-16%

99⁹⁹
~~119⁹⁹~~

КРУАССАН МИРАТОРГ,
с ветчиной и сыром,
охлажденный, 110 г



-14%

144⁹⁹
~~169⁹⁹~~

СЭНДВИЧ YORK FRESH,
с цыпленком, беконом и яйцом,
охлажденный, 150 г



-16%

49⁹⁹
~~59⁹⁹~~

КОНВЕРТИК КОЛОМЕНСКИЙ
МАСТЕР ПИРОГОВ ВЕНСКИЙ,
70 г, в ассортименте



-14%

59⁹⁹
~~69⁹⁹~~

ТРУБОЧКА СО СГУЩЕНКОЙ,
75 г



ВЫГОДНО
189⁹⁹

ПИРОЖНЫЕ ЭКЛЕРЫ MIREL,
с белковым кремом,
160 г



-13%

94⁹⁹
~~109⁹⁹~~

НАПИТОК/МОРС ЛЕНТА FRESH,
негазированный, 500 мл,
в ассортименте

супер  лента

10.06 – 24.06.25 | 8-800-700-4111 | LENTA.COM/SM

ЦФО Предложения по Карте №1 с 10.06.25 по 24.06.25, при наличии товара (если иное не указано в соответствующем предложении). Цены указаны с учетом скидки. Скидки средние по сети, указаны справочно и рассчитаны от цены без Карты №1, не суммируются с другими или применяется наибольшая. Размер скидки может быть уменьшен, чтобы цена товара со скидкой была не ниже МРЛ. Предложения действительны только в Супер Ленте и могут быть изменены условия и ассортимент. Подробности на lenta.com, стойках информации и по тел.: 88007004111. * №1 - по количеству покупателей считающих, что программа лояльности по Карте №1 выгодная (опрос покупателей Ленты 2024).